



Electrolux

Air pulsé Four air pulsé électrique 6 GN1/1

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



Electrolux



Air pulsé

Four air pulsé électrique 6 GN1/1

260705 (FCE061)

Four électrique (16 niveaux GN1/1), équipé de guides latéraux au pas de 60 mm, prévoir un filtre à graisse

Description courte

Repère No.

Main structure in stainless steel, with seamless joints in the oven cavity. Door with tempered glass. Cavity lighting. Unique air-flow channel system.

Cooking cycles: air convection, convection with 5 stage humidification. Max. temperature of 300°C.

Functional level: base, manual.

"Cross-wise" pan rack, 60 mm pitch, suitable for 6x1/1GN.

Caractéristiques principales

- Certification IPX4 relative à la résistance à l'eau.
- Les grilles se démontent facilement sans outils.
- Le système unique « air-flow » garantit une distribution parfaite de la chaleur dans la cavité du four.
- Température maximum : 300 °C.
- Sonde de température pour aliments, disponible en accessoire.
- Refroidissement rapide de la cavité du four.
- L'éclairage halogène et les supports de casseroles transversaux offrent une vue dégagée sur les produits en cours de cuisson.
- Contrôle d'humidification en 5 étapes, pour garantir des pâtisseries parfaites et des rôtis succulents.
- Répond aux critères CE, VDE et DVGW en terme de sécurité.

Construction

- Pieds réglables en hauteur.
- Accès à tous les composants par l'avant.
- Cavité du four en inox avec angles arrondis.
- Porte d'accès externe pour les connexions électriques.
- Toutes les connexions se trouvent sur le côté gauche sous le four.
- Sortie d'évacuation intégrée.

Accessoires en option

- Kit de superposition pour cellule de 15 kg et four 6 GN 1/1 air pulsé PNC 881528
- Couple de grilles GN 1/1 en acier inox 18/10 PNC 921101
- Paire de support bac GN 1/2 PNC 921106
- Adoucisseur d'eau automatique PNC 921305
- Kit résines pour adoucisseur PNC 921306
- Sonde pour fours 6 et 10 GN1/1 PNC 921702
- KIT GLISSIERS POUR BAC DE VIDAGE GN 1/1 PNC 921713
- Grilles GN1/1 inox AISI 304 spécial poulets - quantité: 2 - 8 poulets/grille PNC 922036
- Support pour fours gaz / électriques 6 GN 1/1 PNC 922101
- Kit glissières pour supports 6 GN 1/1 PNC 922105
- Kit douchette de nettoyage escamotable PNC 922170
- Kit douchette de nettoyage externe PNC 922171
- Filtre à graisse pour fours 6 GN 1/1 PNC 922177
- Plaque GN1/1 nervurée pour marquage PNC 922215
- Couple de paniers à friture GN1/1 PNC 922239
- GRILLE GN1/1 POUR 8 POULETS DE 1,2 KG PNC 922266

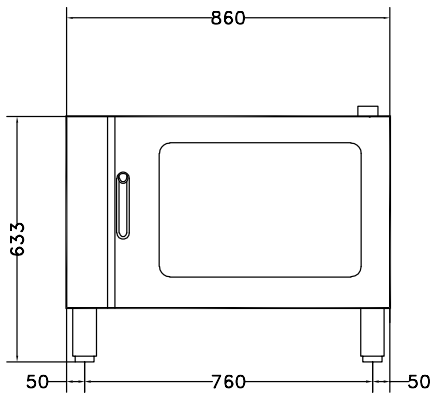
APPROBATION: _____



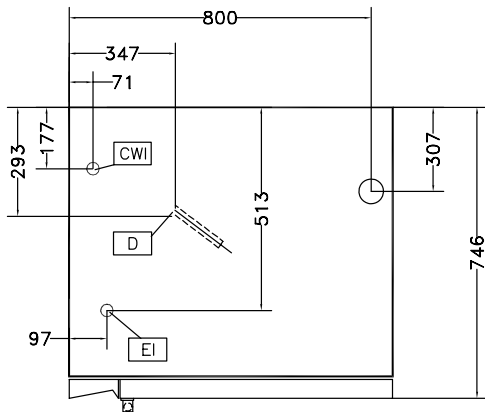
Electrolux

Air pulsé Four air pulsé électrique 6 GN1/1

Avant



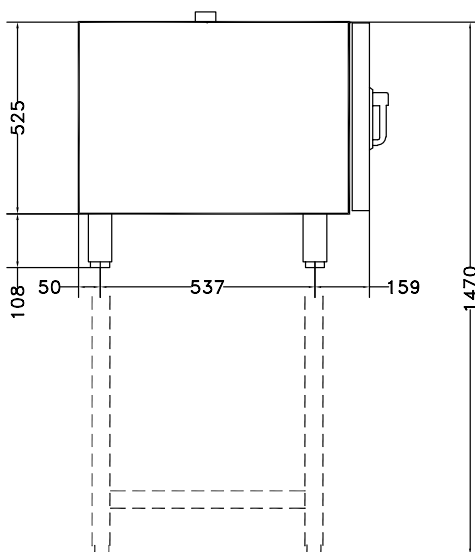
Dessus



CWI

- = Raccordement eau froide
- D** = Vidange
- EI** = Connexion électrique

Côté



Électrique

Voltage :

260705(FCE061) 400 V/3N ph/50 Hz

Puissance de raccordement

7.7 kW

Capacité

Nb de niveau

6

Informations générales

Hauteur extérieure

633 mm

Largeur extérieure

860 mm

Profondeur extérieure

746 mm

Poids net :

79.5 kg

Niveau fonctionnel

Basic;Manual

Type de grilles

1/1 Gastronorm

Espacement entre les glissières :

60 mm

Cycles de cuisson convection

300 °C

**Temps de montée en température
(cycle air chaud)**

215°C / 300s.



**Air pulsé
Four air pulsé électrique 6 GN1/1**

La société se réserve le droit de modifications techniques sans préavis